

U:styleコース

¥6000(税・サ別)

旬を感じる料理の数々。♫にパスタで構成されたウ・スタイル
ウ・スタイルコース PVシグネイチャーディッシュ「温かいポテトのティンパッコとキャビア」
を含むとてもお得な内容です。
考え抜きデザインされた様々な食器と共に楽しみください。
※食材の入荷状況によりお料理の内容が変更する場合がございます。

ペアリングセット グラス6杯 ¥3,800(税抜)

上記U-Styleコースに合わせソムリエ・利き酒師厳選のアイテムを少しづつ楽しんでいただくドリンクコースです。

・北海道産秋刀魚と梨、野菜のタルタルとフレッシュトマトソース

北海道産の秋刀魚と梨をオクラのねばりでつないだ冷菜です。
トマトの酸味の効いたソースでどうぞ。

・温かいポテトのティンパッコとキャビアの“ピッコロ” (+ ¥2,000でレギュラーサイズに変更できます)

当店のスペシャルティ！！熱々のバターをたっぷり染み込ませたマッシュポテトに
冷たいマスカルポーネクリーム、イタリア産最高級キャビアの組み合わせは絶品です！！

・子持ち鮎とズッキーニのパートフィロ包み焼き 香草トマトソース

子持ちの鮎とモツァレラ、柔らかくしたズッキーニをサクサクのパートフィロで包み焼きしました。
トマトの香草の香りを移したソースとどうぞ。

・ウナギの炭火焼き シロール茸とアーティチョークのグツグツ煮 山椒風味

パリッと香ばしくふんわりと焼き上げたウナギを、旨味と実山椒を効かせた熱々ソースに閉じ込めました。
残った旨味たっぷりのソースは、ガーリックトーストでお召し上がり下さい！

・翡翠銀杏のリゾット パルマ産ハム添え

チーズの濃厚なリゾットに山の幸の銀杏をご用意しました。
低温でゆっくりと揚げた翡翠銀杏のほろ苦さをお楽しみ下さい。

・淡路産ゴールデンポークの炭火焼き キノコの濃いズッパ フランボワーズ風味

淡路の猪豚「ゴールデンポーク」の炭火焼きです。
キノコの濃厚なスープとアクセントに酸味の効いたフランボワーズでどうぞ。

※コース最後にお出しするパスタ(5種より)・ドルチェ(2種より)をそれぞれお選びください。

【パスタ】 お好きなパスタをお選び下さい。

- ・スパゲッティ トマトソース 又は辛いトマトソース
- ・本日の鮮魚と季節野菜のスパゲッティ ボッタルガ添え
- ・剣先イカとポルチーニ茸のスパゲッティ イカ墨ソースで
- ・揚げナスと淡路産えびすもち豚のマッケローニ・アツラ・キタツラ アマトリチャーナ
- ・素朴に赤ワインで煮込んだ牛ラグーのキタツラ キノコのソテー添え

【ドルチェ】 どちらかお好きなドルチェをお選び下さい。

- ・焼きたてのバニラスフレ
チェリーソースとマスカルポーネのムース添え
- ・洋梨とポワールウィリアムス風味のグラニテ
ピスタチオのジェラートの3段重ね

【カフェ】